

掲示用

No. 244 令和6年1月発行

とちぎけん ほこ とくさんぶつ
栃木県が誇る特産物「かんぴょう」

1月 日()

かんぴょうは栃木県の代表的な特産物で、その生産量は全国第1位です。

みなさんは、かんぴょうがどのようにできるか知っていますか。

かんぴょうは、大きな夕顔の実を機械で長いひも状におき、さおにかけて1日干して作ります。乾燥させたかんぴょうは、長く保存できるので、いつでも料理に使うことができます。

今日の給食では「かんぴょう汁」にしました。かんぴょうは、味にくせがないのでいろいろな料理に使うことができます。給食でも、五目ご飯や、たまごとし、かんぴょうのサラダなど、いろいろな料理に入っています。栃木県の特産物のかんぴょうを味わってください。

